

Decameron fortalece sus estándares de higiene y seguridad

Decameron All Inclusive Hotels & Resorts continúa fortaleciendo su compromiso con la seguridad y el bienestar de sus huéspedes y colaboradores, al celebrar por tercer año consecutivo la certificación en el programa HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Este sistema, implementado por la cadena durante más de 22 años, es fundamental en su estrategia de seguridad e higiene hotelera, asegurando la calidad en sus instalaciones y previniendo riesgos asociados a la operación general del servicio.

¿Cómo funciona el programa HACCP en Decameron?

Actualmente, la ejecución del programa está a cargo de un equi-



Leonora Coler y su equipo de Decameron.

po conformado por 41 coordinadores expertos y un director general, cuya labor es supervisar rigurosamente todos los procesos, con el fin de garantizar el cumplimiento de los más altos estándares en materia de higiene y limpieza dentro de los hoteles.

“El compromiso de nuestro equipo ha sido fundamental en la consolidación del programa



HACCP como una pieza clave en nuestra operación. Su dedicación y conocimiento aseguran que cada detalle de nuestros ho-

teles cumpla con los más altos estándares de seguridad e higiene, brindando tranquilidad a todos nuestros huéspedes”, afirmó Lorena Coler, directora corporativa del programa HACCP y del programa de Bioseguridad de Decameron.

Agregó además que, “en Decameron, la excelencia no es solo un objetivo, sino un principio que guía cada acción, asegurando experiencias de calidad para todos los visitantes”.

La compañía obtuvo puntajes de excelencia en todas las categorías de la acreditación, consolidándose como un referente en la industria hotelera en América. Esta certificación fue otorgada nuevamente por reconocidas firmas internacionales como SGS, Bureau Veritas e Intertek. 